



INSTITUT NATIONAL DE L'ORIGINE ET DE LA QUALITÉ

LE LABEL ROUGE

SIGNE D'UNE QUALITÉ SUPÉRIEURE.

BRUXELLES ; 5 FEVRIER 2007.

Intervention de M. PRUGUE, Président de l'INAO.





Historique de l'origine et de la qualité

Etapes juridiques

- 1905 - Définition des critères garantissant l'origine d'un produit ;
- 1935 - Création de l'INAO
- 1960 - Loi d'orientation agricole :
 - * *différenciation des produits ;*
 - * *création d'un axe " qualité supérieure ;*
 - * *principe d'un identifiant garanti par l'Etat ;*
- 1965 - Décret définissant le concept du label agricole;
- 1973 - Création du logo « Label Rouge »
- 1992 - AOP-IGP, le produit d'origine reconnu au niveau européen.





Définition du Label Rouge :

La loi précise que : *" peuvent bénéficier d'un Label Rouge les denrées alimentaires et les produits agricoles non alimentaires et non transformés.*

Le Label Rouge atteste que ces denrées et produits possèdent des caractéristiques spécifiques établissant un niveau de qualité supérieure... "





Historique : genèse du Label Rouge

- **Années 50** : développement d'une production industrielle de volaille (poulets)

Mauvaise valorisation économique et déception du consommateur

- **1958/1959** : 1ères initiatives "qualité" par des professionnels

- **1960** : Label Rouge : instrument de politique agricole. Possibilité pour les agriculteurs, autour d'un produit identifié, d'organiser la filière,

- **1965** : 1ers Labels Rouges : *poulet jaune des Landes ; poulet du Périgord mais aussi ail rose de Lautrec.*





INSTITUT NATIONAL DE L'ORIGINE ET DE LA QUALITÉ

Historique : genèse du Label Rouge

Une qualité supérieure, s'appuyant aussi

- sur la tradition (fermier)
- sur l'identification de bassins de production mais sans spécificité liée à ces bassins sauf exception (fermier provenant de « quelque part »)

1992 : règlement AOP / IGP =

Protection juridique des noms géographiques
des labels, à travers l'IGP





Un dispositif encadré :

Le Label Rouge repose sur :

- Un cahier des charges exhaustif, reconnu par l'ensemble des opérateurs engagés dans la démarche, rédigé par la filière, validé par le comité national de l'INAO ;
- Un plan de contrôle exhaustif, proposé par la filière et son OC et validé par le Conseil Agréments et Contrôles de l'INAO ;
- Une reconnaissance officielle par arrêté ministériel.





INSTITUT NATIONAL DE L'ORIGINE ET DE LA QUALITÉ

Qualité supérieure : fondement du Label Rouge

La qualité supérieure d'un produit agroalimentaire par rapport à un produit standard

- La qualité LR → aspect et goût du produit ;
- Des règles objectives : le cahier des charges définit des règles de production strictes ;
- Des examens sensoriels ;
- Cette qualité doit pouvoir être perçue par le consommateur.





L'évaluation permanente de la qualité supérieure : les notices techniques

- Elles définissent pour une catégorie de production, les critères minimaux à respecter par les cahiers des charges LR;
- Elles sont homologuées par arrêté interministériel ;
- Elles sont régulièrement remises à jour (évolution des technologies de chaque filière) pour une qualité supérieure constante.

Une dizaine de filières font actuellement l'objet d'une notice technique





INSTITUT NATIONAL DE L'ORIGINE ET DE LA QUALITÉ

Le Label Rouge : une démarche collective :

La demande d'obtention d'un Label Rouge doit être le fruit d'une démarche collective



Les professionnels concernés doivent créer un organisme de gestion et de défense, (ODG) , présenter ses statuts à l'INAO qui reconnaît l'organisme.





Le Label Rouge : une démarche collective :

L'ODG : mission d'intérêt général de préservation et de mise en valeur du Label Rouge

- Il élabore le projet de cahier des charges, contribue à son application par les opérateurs, et participe à la mise en œuvre des plans de contrôle ;
- Il tient à jour les listes d'opérateurs ;
- Il met en œuvre les décisions du comité national de l'INAO qui le concerne.





INSTITUT NATIONAL DE L'ORIGINE ET DE LA QUALITÉ

Label Rouge : une démarche contrôlée et certifiée

- * Le Label Rouge fait l'objet d'un contrôle par un Organisme Certificateur (OC)
- * L'OC est un organisme offrant des garanties de compétence, d'impartialité et d'indépendance ;
- * Il doit répondre aux dispositions de la norme EN 45011 ;
- * Il est accrédité par le COFRAC et agréé par l'INAO ;





INSTITUT NATIONAL DE L'ORIGINE ET DE LA QUALITÉ

Label Rouge : une démarche contrôlée et certifiée.

- Tous les opérateurs de la filière Label Rouge sont habilités ;
- Cette habilitation exhaustive permet d'établir la traçabilité des produits ;
- L'OC décide de l'octroi et du maintien de la certification ;
- Il prend les mesures sanctionnant les manquements au cahier des charges.





Chiffres clefs du Label Rouge

→ **503 cahiers des charges LR enregistrés**
(Majorité en volailles),

→ **Diverses catégories de produits** (viandes, volailles, charcuterie, œufs, fruits et légumes, céréales, aquaculture...)

→ **1,4 Mds € de CA**

→ **50 000 producteurs engagés**

! La volaille représente 35% des Labels Rouges et les poulets Label Rouge représentent 60% de la production totale de poulet en France.





Label Rouge : un succès mais des questions

1/Fort développement d'outils réassurance consommateur

A terme : confusion dans l'esprit des consommateurs

Renforcer la communication grand public des signes officiels → *logos bien identifiés, forte lisibilité.*





INSTITUT NATIONAL DE L'ORIGINE ET DE LA QUALITÉ

Label Rouge : un succès mais des questions

2/ Multiplicité de contrôles pour les producteurs

Ils demandent :

- *La mise en place d'outil d'articulation et de cohérence des contrôles au sein de l'exploitation, de l'entreprise ;*
- **Comment permettre aux acteurs de l'amont agricole de garder la maîtrise des démarches qualité / environnement ?**
- **Peut-on responsabiliser et permettre les innovations au travers d'une norme européenne de management de l'assurance système?**

